

19



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



11 Veröffentlichungsnummer: **0 505 797 A1**

12

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

21 Anmeldenummer: **92103928.5**

51 Int. Cl.⁵: **A23L 1/31, A23C 19/09**

22 Anmeldetag: **07.03.92**

30 Priorität: **29.03.91 DE 4110413**
13.09.91 DE 4130448

43 Veröffentlichungstag der Anmeldung:
30.09.92 Patentblatt 92/40

84 Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH DK ES FR GB IT LI LU NL PT SE

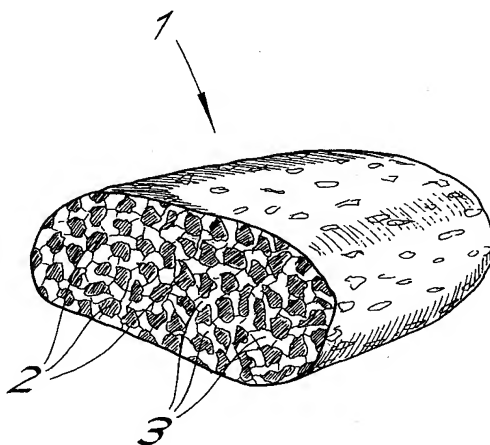
71 Anmelder: **GELDERLANDER
FLEISCHWARENGESELLSCHAFT m.b.H.**
Rotterdammer Strasse 8
W-4240 Emmerich/Rhein(DE)

72 Erfinder: **von Wanroy, Henricus Johannes
Maria**
Burggraafstraat 4
NL-6525 XX Nijmegen(NL)
Erfinder: **Maruschke, Thomas, Dipl.-Ing.**
Kendelstrasse 7
W-4190 Kleve(DE)
Erfinder: **Pooth, Norbert, Dipl.-Ing.**
Marienthalerstrasse 6
W-4281 Raesfeld-Erle(DE)

74 Vertreter: **Honke, Manfred, Dr.**
Patentanwälte Andrejewski, Honke & Masch
Theaterplatz 3 Postfach 10 02 54
W-4300 Essen 1(DE)

54 **Verfahren zum Herstellen einer schnittfesten Fleisch/Käse-Mischung.**

57 Es handelt sich um ein neuartiges Lebensmittelprodukt, nämlich um eine schnittfeste Fleisch/Käse-Mischung, insbesondere um einen Schinkenkäse aus einem innigen Verbund von in Mischung unter Formgebung im Vakuum gegarten Fleischstücken aus gepökeltem, geräuchertem Fleisch und Käsestücken aus Naturkäse.



EP 0 505 797 A1

Bekannt sind solche Lebensmittelprodukte wie Fleisch und Käse. Bekannt sind ferner Salate, bei denen Fleisch und Käsestreifen verarbeitet werden, aber als selbständige Bestandteile erhalten bleiben. Unabhängig davon

liegt der Erfindung die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren anzugeben, wonach sich ein neuartiges Lebensmittelprodukt auf Basis von Fleisch und Käse herstellen läßt, welches als einheitliches Endprodukt besonders schmackhaft ist, sich durch ein appetitanregendes Erscheinungsbild auszeichnet und den lebensmittelrechtlichen Bestimmung genügt.

Zur Lösung dieser Aufgabe ist Gegenstand der Erfindung ein Verfahren zum Herstellen einer Fleisch/Käse-Mischung, wonach Fleischstücke aus gepökeltem und geräuchertem Fleisch mit Käsestücken gemischt werden, die Mischung in einen thermostabilen Kunststoffbeutel verpackt, der gefüllte Beutel evakuiert und geschlossen wird, danach der geschlossene Beutel in einer Kochform bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 50° bis 70° C, vorzugsweise 63° C gekocht, anschließend bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 5° C bis 12° C, vorzugsweise 7° C, abgekühlt wird. Sofern die nach dem erfindungsgemäßen Verfahren hergestellte Fleisch/ Käse-Mischung zum alsbaldigen Gebrauch bestimmt ist, wird der thermostabile Kunststoffbeutel von der erhaltenen Fleisch/Käse-Mischung entfernt, in fettfreiem Papier verpackt und etikettiert und folglich bei einer Temperatur von 3° C bis 8° C, vorzugsweise 6° C, gelagert.

Ist jedoch die nach dem erfindungsgemäßen Verfahren hergestellte Fleisch/Käse-Mischung nicht für den alsbaldigen Gebrauch bestimmt, wird der thermostabile Kunststoffbeutel nicht von der erhaltenen Fleisch/Käse-Mischung entfernt, sondern bei eben 7° C gelagert.

Im Rahmen der Erfindung finden sämtliche Fleischarten Verwendung, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind, insbesondere Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm sowie Geflügel und Wild. Bei der Verarbeitung von Schweinefleisch entsteht ein Schinkenkäse.

Überraschenderweise zeichnet sich die nach dem erfindungsgemäßen Verfahren hergestellte Fleisch/Käse-Mischung durch einen innigen Verbund zwischen den Fleisch- und Käsebestandteilen sowie durch gute Haltbarkeit aus. Ferner fallen bei der erfindungsgemäßen Fleisch/Käse-Mischung deren gediegene Geschmacksrichtung und appetitanregendes Aussehen auf, so daß eine köstliche Neuschöpfung auf dem Lebensmittelsektor zur Verfügung steht.

Weitere erfindungswesentliche Merkmale sind im folgenden aufgeführt. Vorzugsweise wird mageres Fleisch vom Kotelett, Schinken oder Schulter bzw. Brust, Rücken, Flügel oder Keule usw. ohne Schwarte, Knochen, Knorpel und Sehnen mit einem sichtbaren Fettanteil von ca. 5 % verwendet. Die Analysewerte des verwendeten Fleisches sehen nach einem Ausführungsbeispiel wie folgt aus:

Wasser	69,5 %
Fett	10 %
Fleischeiweiß	19 %
Asche	1,5 %
Bindegewebeeisweiß im Fleischeiweiß	8 %
BEFFE	17,5 %
BE	1,5 %.

Weiter lehrt die Erfindung, daß das Fleisch nach einem Trockensalzverfahren unter Zugabe von:

Nitritpökelsalz	2,1 % pro kg Fleisch
Ascorbinsäure	0,1 % pro kg Fleisch
Wasser Zuckerstoffe und Gewürze	2,3 % pro kg Fleisch

gepökelt wird. Im Zuge des Trockensalzverfahrens wird das Fleisch außerdem mittels eines Vakuum-Tumblers über 50 bis 70 Stunden, vorzugsweise 60 Stunden, mariniert. - Nach einem weiteren Vorschlag der Erfindung ist vorgesehen, daß das gepökelte und marinierte Fleisch bei alternierenden Temperaturen von 60° C bis 80° C getrocknet, anschließend in einem Dampfrauchverfahren geräuchert und dann bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 70° C bis 80° C, vorzugsweise 76° C, gegart wird, wobei der Gesamtprozeß etwa acht Stunden und das Wasser/Eiweiß-Verhältnis nach dem Rauchprozeß ca. 2,5 beträgt. Im Falle einer längeren Lagerung des gepökelten und geräucherten Fleisches vor seiner Weiterverarbeitung mit Käse wird man das Fleisch auf einer Kerntemperatur von -20° C gefrieren. Bei sofortiger Weiterverarbeitung ist das jedoch nicht erforderlich.

Weiter empfiehlt die Erfindung, daß als Käse ein Naturkäse mit folgenden Analysewerten verwendet wird:

Wasser	40 % bis 46 %
Eiweiß	ca. 25 %
Fett	22 % bis 25 %
Salz	2,2 %
pH-Wert	5,4 bis 5,5.

Im übrigen können nach einem Ausführungsbeispiel auch noch die folgenden Analysewerte verwirklicht sein, nämlich:

Ca	700 mg/100g
P	450 mg/100 g
Cholesterin	80 mg/100 g
Fe	0,6 mg/100 g.

Zweckmäßigerweise werden das vorbehandelte Fleisch und der Käse in Stücke gleicher oder nahezu gleicher Größe geteilt und im Verhältnis 1 : 1 gemischt. Vorzugsweise werden als Fleischstücke und Käsestücke Würfel mit einer Kantenlänge von ca. 10 mm verwendet. Endlich sieht die Erfindung vor, daß der mit Fleischstücken und Käsestücken in vorgegebener Mischung gefüllte, evakuierte und geschlossene Beutel im Wege einer Dampfgarung bei einer Temperatur von ca. 80° C und relativen Feuchte von 99 % mehrere Stunden, z. B. fünf Stunden in einer Kochform und daraus resultierender Formgebung gekocht wird. Dann erfolgt ein mehrstündiges, z. B. zehnstündiges Kühlen auf eben eine Kerntemperatur von beispielsweise 7° C, um schließlich den aus einer Kunststoffolie bestehenden Beutel zu entfernen.

Gegenstand der Erfindung ist außerdem eine schnittfeste Fleisch/Käse-Mischung 1 aus einem innigen Verbund von in vorgegebener Mischung unter Formgebung im Vakuum gegarten Fleischstücken 2 aus gepökeltem, geräuchertem Fleisch und Käsestücken 3 aus Naturkäse, wie er in der einzigen Figur dargestellt ist. Bei dem Käse kann es sich z. B. um Edamer handeln. Sofern es sich um Schweinefleisch handelt, entsteht ein Schinkenkäse.

Patentansprüche

- Verfahren zum Herstellen einer schnittfesten Fleisch/Käse-Mischung, wonach Fleischstücke aus gepökeltem und geräuchertem Fleisch mit Käsestücken gemischt werden, die Mischung in einen thermostabilen Beutel verpackt, der Beutel evakuiert und geschlossen wird, danach der Beutel in einer Kochform bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 50° C bis 70° C, vorzugsweise 63° C gekocht, anschließend und bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 5° C bis 12° C, vorzugsweise 7° C, abgekühlt wird.
- Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß mageres Fleisch vom Kotelett, Schinken oder Schulter bzw. Rücken, Brust, Flügel, Keule oder dergleichen, ohne Schwarte Knochen, Knorpel und Sehnen mit einem sichtbaren Fettanteil von ca. 5 % verwendet wird.
- Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß das Fleisch nach einem Trockensalzverfahren unter Zugabe von Nitritpökelsalz, Ascorbinsäure, Wasser, Zuckerstoffen und Gewürzen gepökelt wird.
- Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß das Fleisch mittels eines Vakuum-Tumblers über 50 bis 70 Stunden, vorzugsweise 60 Stunden, mariniert wird.
- Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß das gepökelte und marinierte Fleisch bei alternierenden Temperaturen von 60° C bis 80° C getrocknet, anschließend in einem Dampfrauchverfahren geräuchert und dann bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 70° C bis 80° C, vorzugsweise 76° C, gegart wird.

EP 0 505 797 A1

6. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß ein Naturkäse mit folgenden Analysedaten:

Wasser	40 % bis 46 %
Eiweiß	ca. 25 %
Fett	22 % bis 25 %
Salz	2,2 %
pH-Wert	5,4 bis 5,5

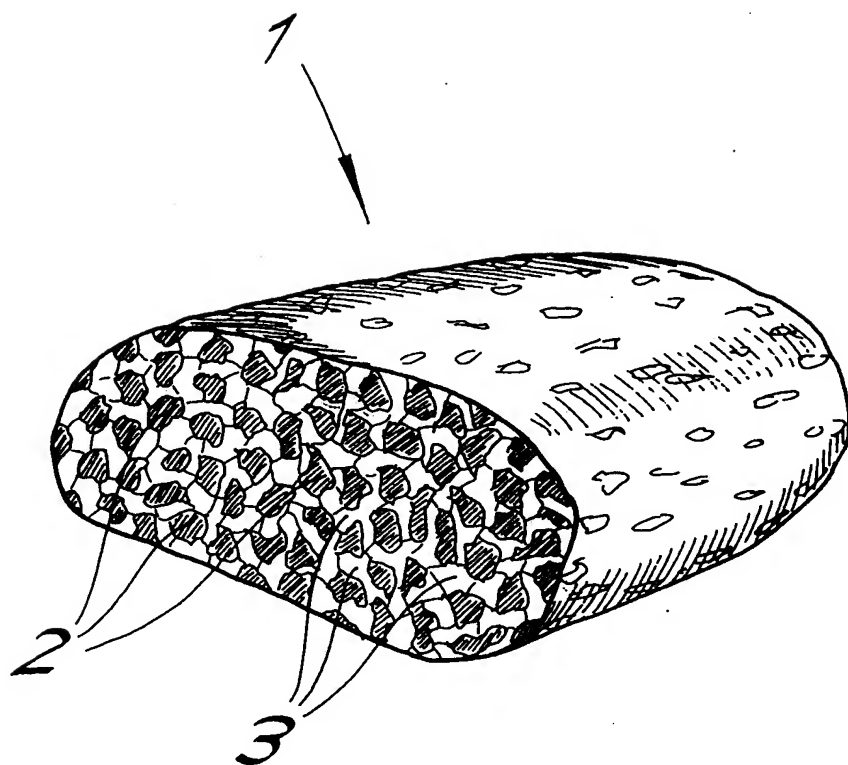
verwendet wird.

7. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß das Fleisch und der Käse gleicher oder nahezu gleicher Größe geteilt und im Verhältnis 1 : 1 gemischt werden.

8. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß als Fleischstücke und Käsestücke Würfel mit einer Kantenlänge von ca. 10 mm verwendet werden.

9. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß der mit vorbehandelten Fleischstücken und Käsestücken in vorgegebener Mischung gefüllte, evakuierte und geschlossene Beutel im Wege einer Dampfgarung bei einer Temperatur von ca. 80 ° C und relativen Feuchte von 99 % mehrere Stunden, z. B. fünf Stunden, in der Kochform gekocht wird.

10. Fleisch/Käse-Mischung, insbesondere Schinkenkäse (1) aus einem innigen Verbund von in Mischung unter Formgebung im Vakuum gelagerten Fleischstücken (2) aus gepökeltem, geräuchertem Fleisch und Käsestücken (3) aus Naturkäse.





Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung

EP 92 10 3928

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int. Cl.5)
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 4, no. 182 (C-35)(664) 16. Dezember 1980 & JP-A-55 120 773 (MARUSHIN FOODS K.K.) 17. September 1980 * Zusammenfassung * ---	1-3,9	A23L1/31 A23C19/09
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 13, no. 569 (C-666)(3917) 15. Dezember 1989 & JP-A-1 235 559 (HOKUREN NOGYO KYODO KUMIAI RENGOKAI) 20. September 1989 * Zusammenfassung * ---	1,3,9	
X	DE-C-529 509 (SWIFT & COMPANY) * das ganze Dokument * ---	1-2	
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 13, no. 331 (C-622)(3679) 25. Juli 1989 & JP-A-1 108 959 (NIPPON OIL & FATS CO. LTD.) 26. April 1989 * Zusammenfassung * ---	1	
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 12, no. 482 (C-553)(3329) 15. Dezember 1988 & JP-A-63 198 955 (YASUMI ASANO) 17. August 1988 * Zusammenfassung * ---	1	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int. Cl.5)
A	US-A-2 937 092 (ARNOLD ZITIN) * das ganze Dokument * ---	1	A23L A23C
A	GB-A-1 275 118 (ARMOUR AND COMPANY) * Anspruch 1 * -----	1	
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort BERLIN	Abschlußdatum der Recherche 30 JUNI 1992	Prüfer ALVAREZ ALVAREZ C.	
KATEGORIE DER GENANTTEN DOKUMENTE		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus andern Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	
X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur			

DERWENT-ACC-NO: 1992-325139

DERWENT-WEEK: 199511

COPYRIGHT 2008 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Food prods. contg. meat and
cheese made by cooking mixt. of
smoked meat and cheese in bag

INVENTOR: MARUSCHKE T; POOTH N ; VAN WANROY H J
M ; VON WANROY H J M

PATENT- GELDERLAENDER
ASSIGNEE: FLEISCHWARENGESELLSCHAFT [GELDN] ,
GELDERLANDER
FLEISCHWARENGESELLSCHAFT [GELDN]

PRIORITY-DATA: 1991DE-4130448 (September 13,
1991) , 1991DE-4110413 (March 29,
1991)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
EP 505797 A1	September 30, 1992	DE
DE 4130448 A	October 1, 1992	DE
DE 4130448 C2	November 10, 1994	DE
EP 505797 B1	November 23, 1994	DE
ES 2065089 T3	February 1, 1995	ES

DESIGNATED-STATES: AT BE CH DK ES FR GB IT LI LU
NL PT SE AT BE CH DK ES FR GB
IT LI LU NL PT SE

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL- DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
EP 505797A1	N/A	1992EP- 103928	March 7, 1992
DE 4130448A	N/A	1991DE- 4130448	September 13, 1991
DE 4130448C2	N/A	1991DE- 4130448	September 13, 1991
EP 505797B1	N/A	1992EP- 103928	March 7, 1992

INT-CL-CURRENT:

TYPE	IPC DATE
CIPS	A23C19/09 20060101
CIPS	A23L1/31 20060101

ABSTRACTED-PUB-NO: EP 505797 A1**BASIC-ABSTRACT:**

Novel meat and cheese prods. are made by mixing lumps of cured and smoked meat with lumps of cheese, placing the mixt. in a heat-stable bag, evacuating and sealing the bag, placing the bag in a mould, cooking the contents until the core temp. reaches 50-70 deg.C and cooling until the core temp. reaches 5-12 deg.C.

Pref. the meat is beef, veal, pork, lamb, poultry or venison with a visible fat content of 5%. it is

cured with a mixt. of nitrite, ascorbic acid, water, sugar, and spices in a vacuum tumbler for 60 hr. dried at 60-80 deg.C smoked, and steamed until the core temp. reaches 76 deg.C. Pref. the cheese has a fat content of 22-25% e.g. Edam. The ratio of meat to cheese is 1:1. The lumps are 10mm cubes. Cooking is effected by steaming until the core temp. reaches 63 deg.C

TITLE-TERMS: FOOD PRODUCT CONTAIN MEAT CHEESE
MADE COOK MIXTURE SMOKE BAG

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D02-A03; D03-B06;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: 1992-144426